

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		FPOPR08.1
			Página 1 de 1
Estado revisión	Modificación	Fecha	Aprobado por:
07	Jonathan Irure	05/03/2024	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	CROQUETA COCKTAIL DE CHIPIRON 15GR CONGELADA BOLSA 1 KG																																																																
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																
INGREDIENTES:	Leche, chipirón limpio 13%, sepla, pulpo , pan rallado (gluten), agua, harina de trigo , aceites vegetales (girasol, oliva virgen, coco), cebolla, tomate, azúcar, ajo, sal, tinta de sepla , almidón y fécula de maíz, albúmina de huevo gelatina, espesante: goma guar, emulgentes: mono y diglicéridos de los ácidos grasos, acidulantes: ácido cítrico y láctico, colorante: extracto de pimentón, conservadores: sorbato de potasio y benzoato de sodio. Puede contener trazas de crustáceos, pescado, soja y mostaza.																																																																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 725 kJ / 174 kcal - Grasas: 9,5 g (de las cuales: saturadas: 4,9 g) - Hidratos de carbono: 14,8 g (de los cuales: azúcares: 3,1 g) - Proteínas: 6,8 g - Sal: 0,9 g. Fuente de proteínas.																																																																
RELACIÓN DE ALÉRGENOS: (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Alérgeno</th> <th colspan="2">Presencia</th> <th rowspan="2">Trazas (*)</th> </tr> <tr> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche o derivados (incluida la lactosa)</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Huevos o derivados</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cereales que contengan gluten o derivados</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cacahuets o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crustáceos o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Moluscos o derivados</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pescado o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Soja o derivados (incluida lecitina)</td> <td></td> <td>X</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Apio o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mostaza o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Sésamo o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Altramuces o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Puede contener trazas de los alérgenos relacionados.</p>			Alérgeno	Presencia		Trazas (*)	SI	NO	Leche o derivados (incluida la lactosa)	X			Huevos o derivados	X			Cereales que contengan gluten o derivados	X			Cacahuets o derivados		X		Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados		X		Crustáceos o derivados		X	*	Moluscos o derivados	X			Pescado o derivados		X	*	Soja o derivados (incluida lecitina)		X	*	Apio o derivados		X		Mostaza o derivados		X	*	Sésamo o derivados		X		Altramuces o derivados		X		Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg		X	
Alérgeno	Presencia		Trazas (*)																																																														
	SI	NO																																																															
Leche o derivados (incluida la lactosa)	X																																																																
Huevos o derivados	X																																																																
Cereales que contengan gluten o derivados	X																																																																
Cacahuets o derivados		X																																																															
Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados		X																																																															
Crustáceos o derivados		X	*																																																														
Moluscos o derivados	X																																																																
Pescado o derivados		X	*																																																														
Soja o derivados (incluida lecitina)		X	*																																																														
Apio o derivados		X																																																															
Mostaza o derivados		X	*																																																														
Sésamo o derivados		X																																																															
Altramuces o derivados		X																																																															
Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg		X																																																															
CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS:	Los productos elaborados cumplen la legislación vigente tanto por sus procesos, como por las materias primas y aditivos que se utilizan.																																																																
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>Límites</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia en 25g</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	n	c	Límites	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25g																																																								
Parámetro	n	c	Límites																																																														
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25g																																																														
ENVASADO:	Bolsa de baja densidad transparente de plástico válido para uso alimentario con cierre hermético termosellado.																																																																
DATOS LOGÍSTICOS:	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Peso neto envase:</td> <td>1.000 g aprox.</td> <td>Tipo Embalaje</td> <td>Caja de Cartón N° 2</td> </tr> <tr> <td>N° Uds por envase:</td> <td>66-67</td> <td>N° Envases por embalaje:</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones envase:</td> <td>240x320 mm</td> <td>Dimensiones embalaje:</td> <td>375x255x130 mm</td> </tr> </tbody> </table>	Peso neto envase:	1.000 g aprox.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón N° 2	N° Uds por envase:	66-67	N° Envases por embalaje:	4	Dimensiones envase:	240x320 mm	Dimensiones embalaje:	375x255x130 mm																																																				
Peso neto envase:	1.000 g aprox.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón N° 2																																																														
N° Uds por envase:	66-67	N° Envases por embalaje:	4																																																														
Dimensiones envase:	240x320 mm	Dimensiones embalaje:	375x255x130 mm																																																														
CONDICIONES CONSERVACION:	Conservar en congelación (por debajo de -18°C)																																																																
FECHA CADUCIDAD	18 meses desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.																																																																
MODO DE EMPLEO:	Se aconseja descongelar previamente, freír en abundante aceite muy caliente (180°C) hasta que se dore y escurrir en papel absorbente. Una vez descongelado no volver a congelar.																																																																
ETIQUETADO UNIDAD DE VENTA:	Etiqueta informativa con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> - Denominación del producto. - Fecha de caducidad - Lista de Ingredientes - Código de barras - Instrucciones de uso para el consumo. - N° de Lote. - Información nutricional (por 100g) - Condiciones de conservación. - Contenido neto - Dirección y N.R.S. del fabricante. 																																																																